

Voel jij je thuis in een keuken?

Schrik je er niet van terug om grotere groepen in de watten te leggen met je bereidingen?

Heb je interesse in verschillende ingrediënten, bereidingen en technieken?

Ben je handig en zit creativiteit je in de vingers?

## PROFIEL

Met de studierichting Grootkeuken & Catering kies je voor een **arbeidsmarktgerichte** opleiding.

## WAT LEER JE?

### Grootkeuken & catering

Je basiskennis uit de tweede graad wordt verder uitgediept. Je leert op grotere schaal ingrediënten en voedingsmiddelen verwerken tot gezonde en smaakvolle maaltijden of maaltijdonderdelen.

Warm, koud, zoet, hartig, vegetarisch, vegan? Allergieën? Geen probleem! Met je uitgebreide kennis speel je vlot in op de wensen van je klant.

Naast het verfijnen van technieken en het leren werken met grootkeukenapparatuur, is een belangrijk onderdeel van deze opleiding het opvolgen van grootkeukenprocessen. Je leert grondstoffen bestellen, bewaren en verwerken, en maaltijden verdelen op een technische, efficiënte en hygiënische manier.

Je wordt een krak in het organiseren van menu's, bestellingen en de keuken, zodat je vlot een grote groep kan bedienen.

Nu de keuken geen geheimen meer voor je kent, dompel je je ook onder in de wetgeving en regelgeving rond voeding.

### Brede basisvorming

Je krijgt een brede basisvorming, zodat je op alle vlakken sterk in je schoenen staat.

Met een stevige basis Frans en Engels op zak kan je alle klanten adviseren over je bereidingen en de verwerkte allergenen.

In het vak ondernemend project maak je kennis met alle wetgeving om later zelfstandig aan de slag te kunnen gaan.

## INSTAP

Deze richting sluit aan op de 2<sup>de</sup> graad Restaurant & Keuken.

## WAT HIERNA?

Als je deze opleiding gevolgd hebt, heb je de beroepskwalificatie Grootkeukenhulpkok op zak. Je bent dus helemaal klaar om de arbeidsmarkt in te trekken. Aangevuld met het schooleigen attest ondernemend project, ben je goed voorbereid om je eigen zaak op te richten.

Wil je je nog verder verdiepen in je vak, dan kan je nog een Se-n-Se-opleiding volgen: Grootkeukenkok.

Wanneer je de stap naar het hoger onderwijs wilt zetten, dan zal je een algemeen Se-n-Se-jaar moeten volgen.

## LESSENTABEL

	5 <sup>de</sup> jaar	6 <sup>de</sup> jaar
Godsdienst	2	2
Nederlands	2	2
Frans	2	2
Engels	1	1
Wiskunde	2	2
Lichamelijke opvoeding	2	2
Maatschappelijke vorming	2	2
Ondernemend project	1	1
Grootkeuken & catering	20	20
Grootkeuken- en cateringtechnieken	10	10
Grootkeuken- en cateringatelier	2	2
Kwaliteitsgericht handelen	2	2
Stage	6	6
<b>TOTAAL</b>	<b>34</b>	<b>34</b>

Legende:

S dit vak is specifiek voor deze richting

S

S